



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

MANTARLI ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI

1.5 su bardağı arpa şehriye
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 kase dilimlenmiş mantar
Yarım yemek kaşığı domates salçası
Yarım yemek kaşığı biber salçası
Tuz
2 bardak sıcak su

Öncelikle mantarları soteliyoruz. Bir tencerede tereyağı ve zeytinyağını ısıtıp biberleri hafif kavuruyoruz. Acı biberi de ufalayıp ekliyoruz. Rendelenmiş havuçları ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Salçaları ekliyoruz, kokusu çıkana dek kavuruyoruz. Ardından şehriyeleri ekliyoruz. Tüm malzemeyi bir süre daha kavuruyoruz ve tuzu ekliyoruz. Ardından sıcak suyu katıyoruz. Kısık ateşte suyunu çekene dek pişiriyoruz.

